

Ragoût de porc à la mexicaine

avec croustilles de maïs

Familiale

Épicée (au goût)

25 à 35 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Porc haché



Beyond Meat®



Maïs en conserve



Pâte tex-mex



Poivron vert



Croustilles de maïs



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



Cheddar, râpé



Crème sure



Sel d'ail



Poudre de chipotle

BONJOUR RAGOÛT DE PORC

Aussi appelé « pozole », ce ragoût traditionnel mexicain est typiquement fait à partir de maïs ou d'hominy!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 :

- Doux : ¼ c. à thé (¼ c. à thé)
- Moyen : ½ c. à thé (½ c. à thé)
- Épicé : 1 c. à thé (1 c. à thé)

Matériel requis

Cuillères à mesurer, cuillère à rainures, zesteur, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Beyond Meat®	2	4
Maïs en conserve	1 demi-conserve	1 conserve
Pâte tex-mex	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Poivron vert	1	2
Croustilles de maïs	85 g	170 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	1	2
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Poudre de chipotle 🌶️	½ c. à thé	¼ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter @HelloFreshCA



1 Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Égoutter, rincer, puis sécher avec un essuie-tout la **moitié** du **maïs en conserve** (toute la conserve pour 4 pers.).



2 Cuire le porc

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. (**REMARQUE** : Il est aussi possible d'utiliser une très grande poêle antiadhésive.)
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler et poivrer**.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **porc** dans une assiette. Réserver.

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer et le cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en suivant les mêmes directives que celles pour le **porc**.



3 Cuire les légumes

- Dans la même casserole, ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons** et le **maïs**.
- Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent et en décollant les **morceaux brunis au fond** de la casserole, jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent.
- Ajouter la **pâte tex-mex**, le **sel d'ail** et ½ c. à thé de **poudre de chipotle**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Remuer pour enrober les **légumes**.



4 Cuire le ragoût

- Dans la même casserole, ajouter les **tomates broyées**, le **porc** (et son jus restant dans l'assiette) et ¼ tasse (½ tasse) d'**eau**. Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen-élevé.
- Laisser mijoter de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe légèrement.
- **Saler et poivrer**, au goût.



5 Terminer et servir

- Répartir le **ragoût** dans les bols et parsemer de **fromage**.
- Couronner d'un **souppçon** de **crème sure**.
- Servir les **croustilles de maïs** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!